0022
8 420940 009376

miVino Vinum

número 220 · noviembre 2016 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendenc



ESPUMOSOS

Las burbujas se preparan para las fiestas

BODEGA EJEMPLAR
Pagos del Rey (D.O. Ribera del Duero)

PRÁCTICA DE CATA
Finca Antigua Reserva 2010

DORMIR ENTRE VIÑAS
Pago de Cirsus

REPORTAJE
Calatayud, la viña inclinada de Aragón

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)

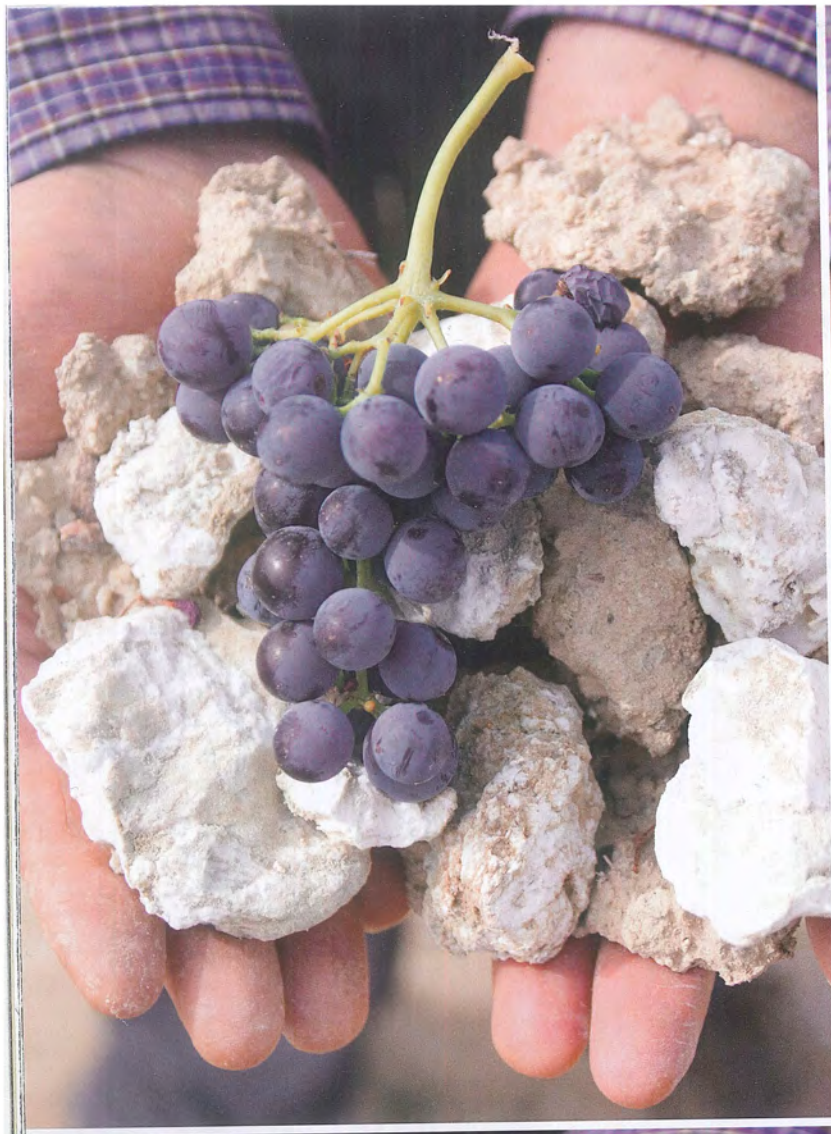
D.O. Calatayud

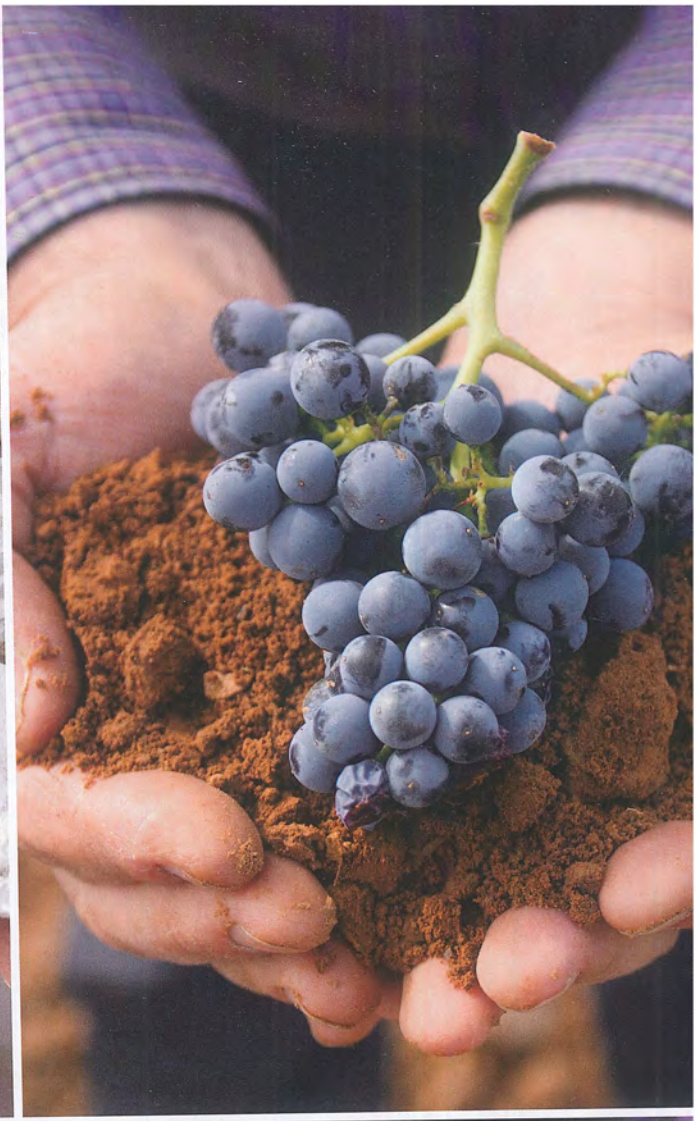
La viña inclinada de Aragón

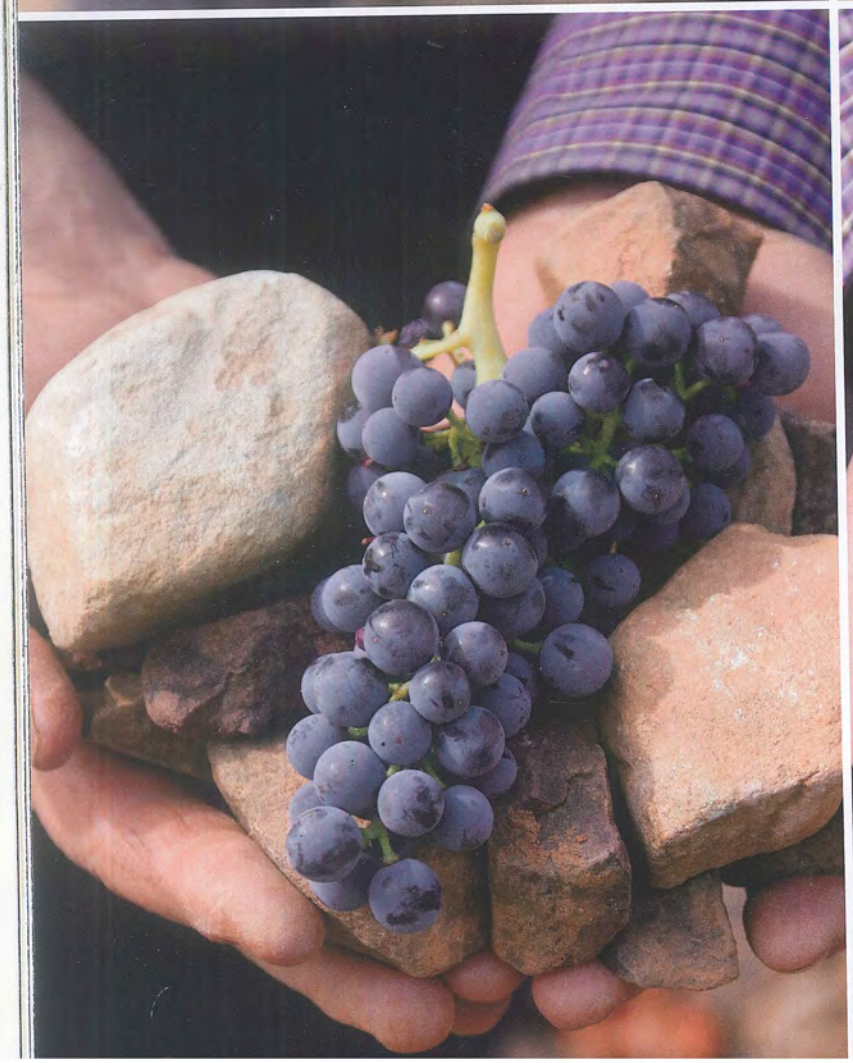
Sobrecogidos por un paisaje tan rústico como bello, Calatayud nos brinda la posibilidad de conocer el verdadero espíritu de supervivencia de la vid. La altura del terreno, su naturaleza y las exigencias climáticas no hacen fácil un cultivo que se encuentra en la zona desde hace algunos miles de años. Sin embargo este rigor del medio es lo que la hace grande y la viste de una personalidad única y bien diferenciada del resto.

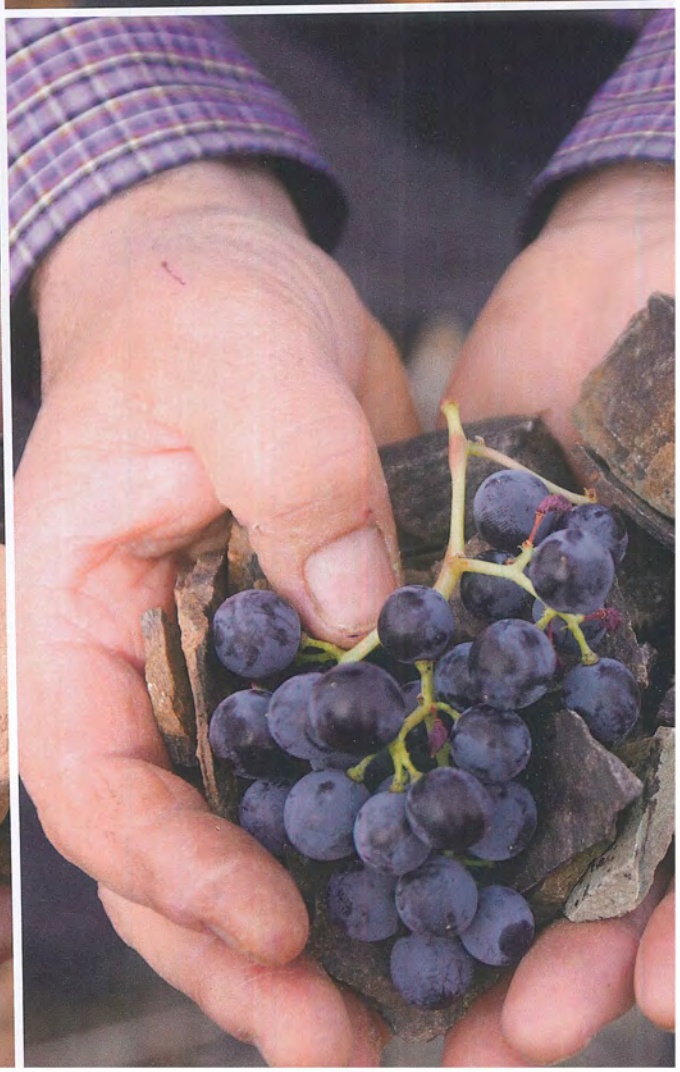
Texto y fotos: Antonio Candelas











En pleno Sistema Ibérico nos encontramos en una zona de gran interés geográfico. El río Jalón, afluente del Ebro, es el encargado de partir esta cadena montañosa en dos sectores. En el más septentrional aparecen los picos de mayor altura, pertenecientes a la sierra de la Demanda y al Moncayo. En el sector que se dirige hacia el Mediterráneo aparecen terrenos calizos y de areniscas sobre los que el paso del tiempo ha dibujado caprichosos paisajes. El río Jiloca en su camino hacia el Jalón y otros de menor entidad crean un entramado hidrográfico de gran complejidad con una increíble riqueza de suelos y desniveles. En ese punto de unión entre ambos ríos, donde el valle se marca más en el paisaje, se ubica Calatayud y es aquí donde comienza nuestro viaje vitícola.

Geográficamente, esta Denominación de Origen se asemeja mucho a una rueda de bicicleta. La población bilbilitana es el centro y de ella nacen diversas sierras en sentido radial. Los valles creados por los ríos han sido históricamente terrenos fértiles donde se han cultivado frutales, uno de los motores económicos de la comarca. La vid se ha quedado reservada para zonas de laderas en distintas alturas y naturalezas de suelos. En la sede del C.R.D.O. Calatayud, un antiguo silo restaurado y acondicionado, **Javier Lázaro**, secretario de esta D.O. conformada hoy por 16 bodegas, nos describe su situación actual. La disminución del viñedo provocada por el abandono de los núcleos rurales y las políticas de arranque han dejado a la comarca con algo más de 3.000 hectáreas de viñedo diseminado por toda la región cuando unas décadas atrás las plantaciones llegaban a las 40.000 hectáreas. Además, han ido proliferando otros cultivos alternativos mejor reconocidos económicamente en el mercado. Es el caso del cerezo y del almendro, que han ido conquistando el terreno a un viñedo que en su tiempo lució imponente. Un punto positivo de esta situación aparentemente desoladora es que un alto porcentaje de las viñas que permanecen superan los 35 años de edad. Esta es la antigüedad mínima exigida por el pliego de condiciones del Consejo Regulador para determinar una viña como vieja. Son viñas que en su afán de supervivencia van explorando los horizontes geológicos con sus raíces para ir sacando el alimento que les asegure una cosecha más de vida. A pesar de todo, Javier se muestra optimista y considera que se ha tocado fondo en cuanto a la desaparición de hectáreas de viñedo. Es más, hoy en el recorrido por la zona se pueden ver viñas jóvenes que incluso aún no están en producción. Pero claro, ¿cuánto va a tener que llover hasta que lleguen a tener la raza de las que llevan años lidiando con todo tipo de inclemencias?

Una viticultura de valientes

Aquí la filoxera atacó en 1903. Aquella última cosecha prefiloxérica se recuerda, gracias a los documentos escritos, como de grandísima calidad. Quizá como anticipo a la catástrofe que se avecinaba. De aquella replantación que se llevó a cabo utilizando ya patrones americanos se conserva el marco real de plantación y la disposición del viñedo, que es fundamentalmente en vaso por diferentes motivos. En primer lugar, por la edad de las plantas. La espaldera es un sistema de conducción relativamente joven que básicamente busca la mecanización de los trabajos de campo y unas orientaciones determinadas para regular la captación de los rayos solares. En este caso la mayor parte de la uva se recoge a mano y la orientación se consigue con la plantación en laderas, por lo que no es interesante una disposición de la planta en espaldera.

La uva que acapara todas las atenciones en esta región es la Garnacha, que con un 62% de la superficie plantada se alza con una holgada mayoría absoluta del viñedo. Después aparecen la Tempranillo, con un 19%, y la Syrah y Macabeo, con un 7% cada una. El 5% restante lo ocupan otras variedades tintas y blancas minoritarias. Podría parecer que esta región ha sucumbido a la moda garnachera que se ha impuesto en nuestros paladares en los últimos años, pero la Garnacha estaba antes de cualquier moda. Pero, ¿por qué es esta variedad la que mejor se ha adaptado a este medio y no otras? Entonces es cuando Javier nos habla de las duras condiciones climáticas de la zona. Aquí las heladas primaverales, que podían alargarse hasta mediados de mayo, ponían en serios aprietos la cosecha. La altitud de sus majuelos, que ronda los 800 metros e incluso llega a superar la cota de los 1000 metros en ciertos puntos, y el clima continental son los mayores enemigos para que los brotes de cada cepa lleguen a buen puerto. Es entonces cuando entran en juego las particularidades morfológicas de la Garnacha desempeñando un papel fundamental a la hora de luchar contra los elementos. Las yemas de cualquier cepa presentan un cono vegetativo del que brota el pámpano y dos conos secundarios que brotan en caso de que el principal no prolifere por diferentes motivos. Estos normalmente son de menor producción. Es por ello por lo que las heladas tardías generan tanta inquietud en el viticultor. Nos cuenta Javier que la Garnacha es una variedad con buena capacidad para desarrollar brotes secundarios con una aceptable cosecha, a diferencia de lo que ocurre con otras variedades. Esta lección de sabiduría popular es la que hace que esta variedad y no otra haya colonizado gran parte del viñedo bilbilitano. La realidad actual es que los efectos del cambio climático también se perciben en la viña. Hoy los inviernos han moderado sus embestidas térmicas y han reducido el tamaño de su fría sombra, dejando libertad a la benévola primavera para imponerse en el segundo trimestre del año. No hay mal que por bien no venga y esta situación de condiciones ambientales más suaves ha beneficiado al viticultor y ha redundado en obtener unas cosechas más tardías donde la brotación está prácticamente asegurada y las maduraciones concluyen con buen grado alcohólico sin temer por la pérdida de frescura.

El secreto mejor guardado: el suelo

Hace meses que teníamos en mente el desembarco en esta zona tan excepcional, entre otras cosas por la variabilidad de su terreno en cuanto a texturas y naturalezas se refiere. Todas las expectativas que teníamos puestas en el viaje quedaron en un segundo plano



después de hacer un minucioso recorrido por la región y pisar con nuestros propios pies aquel territorio. En este punto de nuestra visita se incorporó el presidente de la D.O. Calatayud, **José Félix Lajusticia**, que estaba en plena vendimia en uno de sus majuelos. El recorrido lo hicimos en coche, pero casi podíamos haberlo hecho a pie. Y aquí está lo realmente maravilloso de esta región. En algo menos de 10 kilómetros pudimos pisar el terruño de cuatro viñedos, todos ellos de diferentes composiciones: pizarrosa, arcillosa, caliza y pedregosa. Otra gran sorpresa con la que nos topamos fue la imponente pendiente de algunas de las viñas. En ellas, la vendimia y los trabajos a pie de cepa son realmente duros. Auténticas paredes al más puro estilo de los viñedos imposibles de la Ribeira Sacra o Priorat. Esto es algo que en pocas regiones se puede observar, pero en este caso la complejidad geológica provocada por todo lo acontecido hace millones de años entre las placas tectónicas euroasiática y africana y otros sucesos posteriores han cincelado un paisaje digno de visitar. José Félix no duda de que el terreno donde se asientan las escasas hectáreas de viñedo que quedan es uno de los patrimonios más valiosos de esta denominación. Por el contrario, también reconoce que aún no se ha estudiado lo suficiente para conocer y por lo tanto poner en valor la particularidad de la zona. De esto deducimos que el potencial que posee toda la zona también se desconoce. ¿Os podéis imaginar la cantidad de matices que se pueden obtener de una misma variedad plantada en un terreno pizarroso o de canto rodado, blanco como las albarizas del sur de España o naranja por su contenido en arcillas? Una locura. Pero una locura muy sabrosa y apasionante. En este punto es necesario un trabajo continuo para conocer la verdadera expresión de la Garnacha en este ambiente tan enriquecedor. Javier y José Félix apuestan por que esto se lleve a cabo e incluso se indique en la etiqueta el suelo del que procede un vino bajo el amparo de esta denominación de origen, esa zonificación del viñedo tan de moda hoy en los Consejos Reguladores y que trae de cabeza a más de uno. Una vez planteado este esquema nada utópico y que protege la esencia de esta D.O. toca ejercer de abogados del diablo y formular la siguiente cuestión. Si definimos una producción basada en una clasificación de suelos, qué pasaría si resulta que con un ensamblaje de vinos procedentes de estos terruños tan diferentes podemos llegar a obtener un vino de una calidad excepcional. En pocas palabras, ¿por qué tenemos que elaborar vinos con uvas procedentes de un solo terreno si mezclados pueden ser vinos más completos? Sencillamente llegados a este punto debe aparecer la flexibilidad de un Consejo Regulador y crear esta y otras posibilidades con el único fin de que cada vez se elaboren mejores vinos manteniendo las señas de identidad de una zona. Es justo indicar que en el Reglamento del Consejo Regulador -en el que se enumeran los parámetros que se deben cumplir para que un vino sea calificado como vino de la D.O. Calatayud- se hace mención a la posibilidad de elaborar un vino de alta expresión que irá etiquetado como Calatayud Superior. En este apartado se especifica la edad mínima que debe tener el viñedo, el rendimiento por hectárea, así como una serie de consideraciones para que pueda obtener esta mención. El paso está dado hacia el reconocimiento de una uva de mayor calidad y un trabajo minucioso tanto en campo como en bodega, pero hay que avanzar en este sentido y llegar a informar al consumidor de la naturaleza y procedencia de las uvas con las que se ha hecho el vino que está disfrutando.

Un futuro de éxitos asegurado

Hay que tener en cuenta varios aspectos importantes que van dirigidos hacia un despegue imparable de la región, que más pronto que tarde veremos materializado en forma de más y mejores vinos. La juventud del Consejo Regulador, la presencia de grupos consagrados en el panorama vitícola nacional e internacional, como Gil Family Estates o Jorge Ordóñez, así como bodegas con equipos jóvenes bien formados y con las ideas muy claras, son algunas de las claves para que poco a poco veamos a esta D.O. en una privilegiada posición en este amplísimo y competitivo mundo del vino. Ya se van oyendo voces que anuncian la calidad que ofrecen los vinos de la zona, pero el salto en el que se adquiere personalidad y diferenciación hay que darlo. Hoy en su gran mayoría se ofrecen vinos monovarietales de Garnacha con un grado considerable que quedan bien equilibrados por la frescura que mantienen gracias a la altitud a la que se encuentran las cepas. En sus matices generales dominan los de fruta madura, en ocasiones en licor, pero con el punto silvestre tan inconfundible de la variedad que agiliza el resto de sensaciones. Los diferentes usos de la madera intervienen en el vino aportando detalles especiados, ahumados y torrefactos que tienen como resultado un conjunto final muy agradable si no se presentan en abundancia.

Toda esta línea ascendente toma mayor fuerza si va acompañada de una atractiva oferta cultural, histórica y gastronómica. La riqueza arqueológica de estas tierras es de un valor incalculable. Desde pinturas rupestres hasta los vestigios que los pueblos prerromanos dejaron en la resistente Segeda, población cuyos habitantes plantaron cara al Imperio Romano hasta el punto de ser los responsables del cambio del primer día del año, pasando a ser el 1 de enero y no el 15 de marzo, día en el que se celebraban los conocidos Idus de Marzo. Los musulmanes construyeron el conjunto fortificado que domina la ciudad de Calatayud formado por cinco castillos, uno de los cuales da nombre al núcleo urbano: el Castillo de Ayud. La judería es otra de las joyas que guarda esta población, dejando su marca inconfundible. Pero sin duda la mayor expresión artística que alberga la comarca es el arte mudéjar. El Mudéjar de Calatayud, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2001, es una muestra tan singular como bella que no debe dejar de visitarse. El resto de estilos artísticos que han ido expresándose en los sucesivos siglos han dejado su huella en la región conservando un maravilloso estado de salud. El agua es el otro artista que ha ido esculpiendo el terreno y moldeando los materiales que ha encontrado a su paso a lo largo del tiempo: la Gruta de las Maravillas en Ibdes, el Parque Natural del Monasterio de Piedra o el Pozo Redondo de Calmarza son de obligado disfrute. De artista y de médico, el agua ha sabido hacerse con todos los beneficios del subsuelo para brotar en la superficie con la generosidad de ofrecernos todos sus favores terapéuticos. La red de balnearios es una opción cada vez más demanda debido a la trepidante vida que llevamos y la consecuente necesidad de buscar remansos de paz. Una paz que se ve interrumpida por el festival de olores y sabores que nos ofrece la cocina bilbilitana. Verduras que nacen en las fértiles vegas de los ríos, carnes de extraordinario sabor y ternura y el congrio seco como manjar que los comerciantes se traían del puerto de Muxía (A Coruña) para que aguantara el viaje sin perecer en el intento. En cuanto a los dulces el chocolate cobra especial protagonismo por ser en el Monasterio de Piedra donde se elaboró por primera vez en toda Europa.

La D.O. Calatayud lo tiene todo para construir un futuro próspero en torno a sus vinos. La naturaleza ha querido regalar a esta región las condiciones adecuadas para que viticultores bodegueros y Consejo Regulador únicamente tengan que saber leer lo que les está ofreciendo. El objetivo: embotellar un pedacito de la gran riqueza de suelos que se dan en esta región aragonesa.













Nuestra selección de vinos de la D.O. Calatayud

Lug Vendimia Seleccionada 2015

Tinto joven

Garnacha

Bodegas Lugus

Tel. 976 880 448.

Buen ensamblaje entre los aromas de fruta madura y los de especias dulces y ahumados. En boca se percibe goloso, con cierta calidez en su recorrido, un tanino robusto y un final dominado por los recuerdos de torrefactos y de confitura de frutos rojos.

[Quesos]. Consumo: 14ºC.



Aldaba 2013

Tinto con madera

Garnacha.

Virgen de la Sierra

Tel. 976 899 015. .

La madurez de su carácter se expresa en forma de detalles amielados, hojarasca y de fruta en licor. En boca la textura del tanino es recia. Lo que nos queda tras el trago es un curioso juego entre matices de frutos secos, minerales y de fruta muy madura.

[Quesos]. Consumo: 14ºC.



Fabla "Las Pizarras Collection" 2014

Tinto con madera

Garnacha.

Bodegas y Viñedos del Jalón

Tel. 976 893 017. (4 -7 €)

Una Garnacha de la zona de libro. Buena intensidad, aromas de fruta roja a caballo entre los matices silvestres y golosos con una nota mineral interesante. La suavidad en el paso, la dulzura del tanino y la sensación licorosa final completan un paso amable.

[Carne roja]. Consumo: 14ºC.



Breca 2014

Tinto con madera

Garnacha.

Bodegas Breca

Tel. 952 504 706. .

Poderoso en aromas de fruta en licor arropados por una barrica especiada y cremosa. La suavidad en boca y los matices abocados lo hacen gustoso. La calidez final prolonga las sensaciones entre las que destacan las minerales, avainilladas y arándanos confitados.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 12ºC.





D.O. CALATAYUD

Baltasar Gracián Reserva 2011

Tinto con madera

70% Garnacha, 30% Syrah.
Bodegas San Alejandro
Tel. 976 892 205. .
Es virtuoso a la hora de integrar la frescura de la zona y de la uva dentro de un conjunto con buenas dosis de complejidad. Aromas especiados, florales, de cacao, pedernal y tostados. Goloso en boca, pulido, sabroso y de buena estructura. Final generoso en matices.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.



Atteca 2014

Tinto con madera

Garnacha.
Bodegas Ateca
Tel. 968 435 022. .
El centro aromático es de una gran limpieza. En él se aprecian aromas confitados de fruta silvestre tanto roja como negra, detalles de frutos secos y un fondo balsámico refrescante. Amable en el paladar, equilibrado en su paso y con un final en el que la raza de la zona aparece con multitud de matices del terreno.
[Carne blanca]. Consumo: 12ºC.



Langa Classic 2013

Tinto con madera

Garnacha.
Bodegas Langa
Tel. 976 881 818. .
Las notas de frutos rojos se ofrecen confitados con algún detalle que recuerda a las endrinas. El fondo se dibuja balsámico con aromas de chocolate. El paladar en carnoso, ajustado en acidez, con notable presencia de las maderas y un final maduro.
[Patés]. Consumo: 14ºC.



Armantes Vendimia Seleccionada 2012

Tinto con madera

70% Garnacha, 22% Tempranillo, 8% Syrah.
San Gregorio, Sdad. Coop.
Tel. 976 899 206. .
Los matices de mermelada de fresas, pimienta y un roble ajustado y bien trabajado ofrece una nariz sugerente. Entrada noble, tanino contundente y medio en sensaciones finales arropadas por la calidez que ofrece la zona.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

